

Joseph KARAM

General Manager/ Operations Director

Strategic and visionary leader, with a clear sense of purpose and urgency. Reported success and extensive expertise with a proven track record of spearheading **Hospitality and Catering Operations** successfully encompassing **Food & Beverage Production and Operations, Oil and Gas catering, Profit & Loss Management to an active supervision of the entire part of the operations.** Targeting to express potential in leadership roles across **Restaurant Operations and Management** with an esteemed catering or institution by leaving a mark of excellence on each step.



EXPERTISE

- ISO 22000 : 2005 certification
- Project management
- Launching new product line
- Customer retention and satisfaction
- Budget Management and P&L
- Policies and Procedures development
- Catering extensive knowledge
- Central Kitchen Design and implementation
- Lean management
- Financial Planning & Administration
- R&D, supply, quality, marketing
- Experience of building teams and structure
- Prospect and negotiate partnership contracts
- Multidisciplinary Teams Leadership
- Negotiation and contract management
- Total Quality Management System
- Strategic Planning and Implementations
- Coach people to perform at their best

TECHNOLOGY

- Pack Office Microsoft
- Social Networking

LANGUAGES

English | French | Arabic: fluent

EDUCATION

MBA Culinary Leadership & Innovation
Institut Paul Bocuse 2021

Diploma Business Family - 2009

The University of Toledo, IOTM
department of Business, Ohio

Bachelor's Degree in Hotel and
Restaurant Management - 1995

Institute Paul Bocuse, Lyon, France

CONTACT INFORMATION

Email: joewkaram@gmail.com

Phone : +33 6 44 14 64 97

[linkedin.com](https://www.linkedin.com)

Skye live: cid.a0ee93f0836e44e5

French and Lebanese Citizenships

PROFESSIONAL EXPERIENCE

Consultant / Teacher (1997 – Present)

📍 Lyon & Paris

INSTITUT PAUL BOCUSE – HOTEL PLAZA ATHENEE – ECOLE DUCASSE- ECOLE FERRIERES PARIS

- Consultant for the Groupe Ducasse and Groupe Bocuse for development in the Middle East.
- Trainer for Management for the post Covid.
- Adviser for Plaza Athenée Hotel supporting the Saudi Delegations
- Consultant / Teacher in the following fields:
 - Restaurant Management and Entrepreneurship
 - **ISO 22000 and HACCP** rules and regulations Implementations
 - Advance Restaurant Management
 - **Dark Kitchen Development and management**
 - Franchise development and management.
 - Event and Catering Budgeting and Finance
 - Onshore and Offshore catering management
 - Central Kitchen and kitchen development

Larissa SAL

General Manager (Sep 2010 - Dec 2019)

📍 Lebanon & KSA & Iraq

High-End Restaurant and Catering Corporation with a high-end French and Lebanese Bakery and Pastry and restaurants, offering Management Services for hotels food and beverage operations, beach resorts, schools, universities, and corporate institutions and oil catering

- **Increased sales by 500%** by creating developed a semi-industrial bakery and pastry line, and frozen savoury items for hotels, restaurants, and airlines, Supermarket, with more than 120 customized products.
- Achieved business development, improved customer satisfaction by 92 %.
- Boosted wedding events from 4 to 120 weddings within two years
- Launched a catering affiliate company in Iraq for oil companies
- Produced dinners for up to 5,000 guests and 10,000 cocktails by leading multidisciplinary teams and at the same time in Multi-site
- Developed catering services for 25,000 meals per day
- Achieved ISO 22000 by implementing a food safety management system
- Improved financial stability by 10 % and eliminated all financial debts
- Founded and Implemented restaurant concepts in Lebanon (Teta – Burj Al Andalus- Chocolate Mania – Florian – Café des Lettres...) from creation to civil work to implementing SOP to franchise.
- Developed the company from 10 employees to reach more than 250 full-time employees and 450 seasonal employees.
- Developed Lean Management and TQM implementations.

Larissa (Al-Mawaed) Saudi Arabia

Operation and developing manager (Apr 2005 - Sep 2010)

📍 KSA

- Developed and established Larissa Catering branches in Jeddah and Khobar.
- Propelled the company to achieve a premier status in less than a year in the fine dining experience in Jeddah
- Created a unique and distinguished catering service for high-end weddings and events for up to 1,000 guests
- Managed several coffee shops and Lebanese restaurants in Jeddah, developed a central kitchen of 5000 SQM.

ACHIEVEMENTS

- **First place winner at TOQUE DU CAFE** Competition – Lyon – 1994
- Winner of the YVES THURIES Competition – Lebanon – 1996 (Chocolate cake and sugar centerpiece).
- **Winner of the BEST MEDITERRANEAN CHEF UNDER 30 YEARS** Competition - QOCO BARI - 2001
- **Honoree president of the Institut Paul Bocuse Alumni Association**

PRESS ARTICLES

[2008 - Le Commerce du levant](#)
[2002 - Le Commerce du Levant](#)
[2000 - L'Orient-le jour](#)
[What is after COVID 19](#)
[New trends in restaurants](#)

PROFESSIONAL EXPERIENCE

Société Générale de la Restauration et du Tourisme

📍 Lebanon

General Manager (Feb 2002 - Mar 2005)

- Increased profitability by 9%
- **Administrated a 5-star hotel (Century Park Kaslik)** - 150 rooms, 2 restaurants, banquet facilities for 500 guests
- Managed 3 resorts and 2 country clubs with a private golf course (Lazy B Beach-Deir El Kalaa- AL Yarz – Spring Hills)
- Operated a beach resort with a seating capacity of 1,500 guests, 3 restaurants, and 3 beach bars

Larissa catering

F & B and Quality Manager (Feb 1997 - Jan 2002) 📍 Lebanon

- Conceived a central kitchen with a capacity of 10,000 seated cocktail and 5,000 guests for dinners
- Implemented a full line of meals under Modified Atmospheric Packaging
- Accomplished production control, training, supply chain, R&D, BE methods, QHSE
- Opened Several Coffee Shops in Sheraton Bhamdoun and Beirut
- Opened a French Brasserie at the French Embassy
- Opened the catering division for the Beirut Exhibition Centre for events
- Developed a ready mix powder for Lebanese hummus just add water.

Marriott Hotel

F & B Assistant Manager (Oct 1995 - Jan 1997) 📍 Lebanon

- Part of the Pre-opening team for 5 food and beverage outlets and banquet facilities
- Coached the opening team on procedures and guest satisfaction
- Implemented the Network and Micros and Fidelio

Saint-Clair le Traiteur

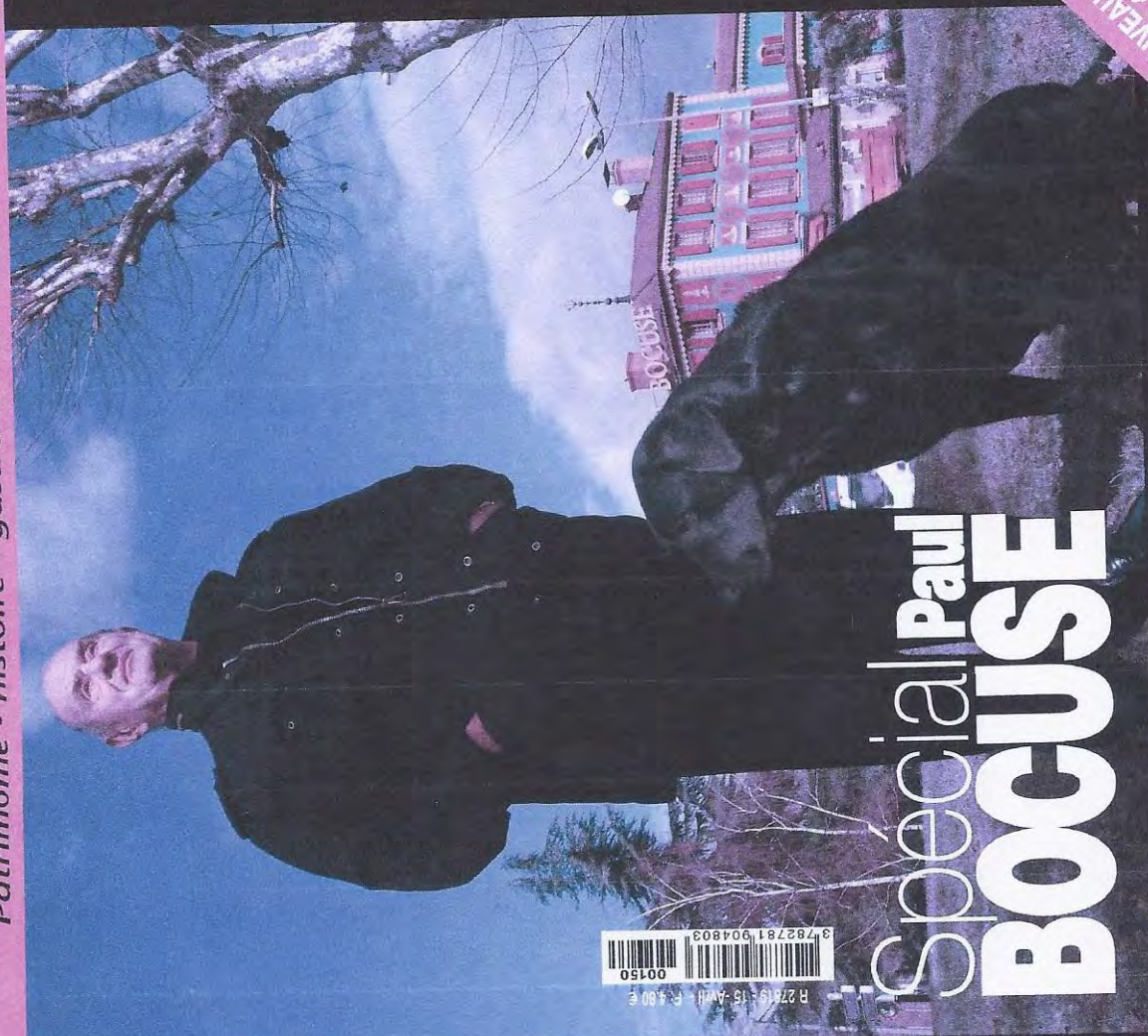
Assistant Sales Manager (April 1994 - Sep 1994) 📍 France

- Managed sales & catering for major events (Open polo de bagatelle – Roland Garros – Formula one Magny Cour).
- Administered a portfolio of high-end customers in the fashion business (2.5 Million of Euros)

Ses 10 recettes - Son fils raconte - Les dessous de son trois étoiles - Son empire

LYON DECOUVERTE

Patrimoine - histoire - gastronomie - balades



Special Paul
BOCUSE



NOUVEAU
4,80 €

10 grands chefs témoignent - Les femmes de sa vie - Ses produits



69600 COLLONGES-LE-MONÉDOR FRANCE
TEL (53) 04 72 42 90 90 - FAX (53) 04 72 27 85 85
www.bocuse.fr www.bocuse.com
e-mail paul.bocuse@bocuse.fr

Grâce à votre témoignage,
le numéro spécial "Paul Bocuse"
prend toute sa vraie valeur.
Un grand merci.
Bien sincèrement.
Paul Bocuse
19.01.06

Christian Tétedole,
chef du restaurant
Tétedole, 1 étoile
au Michelin

"J'ai entendu parler
de Bocuse la pre-
mière fois à l'âge
de 14 ans quand
on m'a offert son
livre 'La Cuisine
des marchés'.

Ce qui a été une
révélation pour
moi. Du coup, je
suis rentré comme
commis dans son
restaurant à 17
ans. Paul Bocuse
est un homme vrai-
ment à part, qui a
un charisme excep-
tionnel, car il vous
l'oblige presque à
l'aimer.

Suite page 100

posant un poste de directeur adjoint dans un
5 étoiles qui vient d'ouvrir à Zanzibar, une île
au large de la Tanzanie. Bref, je continue mon
tour du monde grâce notamment à ma for-
mation, car le nom de Bocuse reste une réfé-
rence dans le monde entier !"

ANDRÉ CHOUVIN
chef du restaurant Feast,
à Avoca en Australie

"Je suis resté deux ans chez Paul Bocuse
entre 1987 et 1989. Je voulais aller
chez lui parce qu'il représente la référence abso-
lue. Sous un abord parfois un peu rude, il a
beaucoup d'humour. Exemple, quand j'avais
16 ans, et que j'étais apprenti chez Jean Brouilly
à Tarare, j'étais venu déjeuner à Collonges avec
mes collègues pour un anniversaire. Paul Bocuse
était venu nous saluer en nous lançant : "Votre
patron doit bien vous payer pour que vous
puissiez vous payer un repas chez Bocuse !"
Mais ce qui frappe chez Bocuse, c'est son
charisme hors du commun. Il exerce un pou-
voir sur les autres par sa seule présence dans
une salle. Il est né pour être un leader. Je me
souviens qu'une fois, 400 grands chefs avaient
été réunis à Lyon : Orsi, Gagnaire, Blanc...
Eh bien, Bocuse c'était le chef d'orchestre.
Aujourd'hui, partout dans le monde, quand
on parle de cuisine, on pense forcément à
Bocuse. Dans mon restaurant, j'ai accroché une
photo où je suis avec Paul Bocuse et d'autres

grands cuisiniers. Mais mes clients australiens,
le seul qu'ils reconnaissent, c'est lui ! Bocuse,
c'est le Johnny Hallyday de la cuisine française :
ça fait quarante ans qu'il est au sommet."

JOSEPH KARAM,
directeur adjoint de la pâtisserie
Larissa à Beyrouth au Liban

"L'atout de l'Institut Bocuse à Ecully,
c'est qu'on a droit à une formation
vraiment personnalisée. On pousse les étu-
diants dans les domaines où ils sont les plus
performants. En plus, on n'apprend pas seu-
lement des techniques de cuisine, mais aussi à
devenir un manager. Ce qui est très important
aujourd'hui, car un chef c'est aussi un patron.
A la sortie de l'école, je suis retourné dans
mon pays natal, le Liban, où je suis devenu,
à 21 ans, assistant du directeur du restaurant
de l'hôtel Marriott à Beyrouth. Et un an plus
tard, j'ai intégré l'entreprise de mon père, la
pâtisserie-traiteur Larissa à Beyrouth. Et j'ai
développé l'affaire en démarchant de nouveaux
clients, notamment les grands hôtels de Beyrouth
et les établissements scolaires. Mais aussi en
développant l'activité traiteur. Aujourd'hui,



Monsieur Joseph Karam
Société Larissa
Rue Bechara Karam
Hadath Baabda 1015
2010 Beyrouth 35-46
Liban

Paris, le 24 juillet 2008

Cher Joseph,

ADF est le Centre de Formation que j'ai créé il y a quelques années pour assurer aux cuisiniers une formation permanente sur des thèmes différents et renouvelés tous les ans. Tu trouveras en pièce jointe la plaquette 2008 du Centre qui te permettra de te faire une idée précise de ce que nous avons proposé cette année.

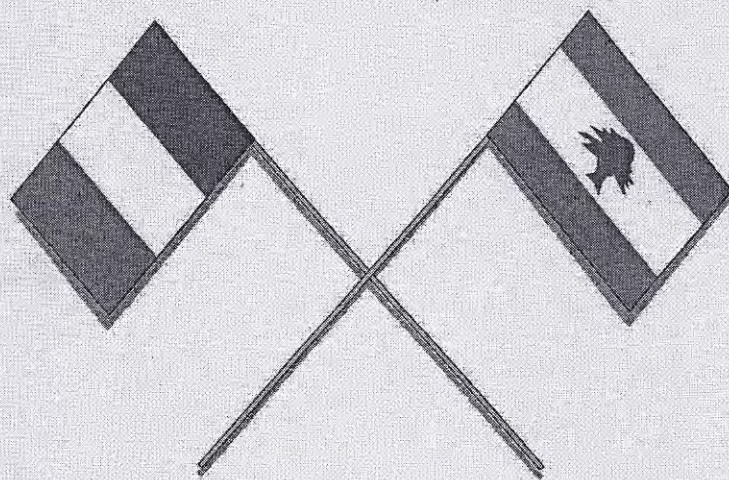
En 2009, nous souhaitons poursuivre la notion d'ouverture initiée cette année, en invitant des chefs emblématiques à partager leurs connaissances avec des confrères. Nous invitons ces chefs à des sessions qui leur seraient entièrement dédiées, programmées plusieurs fois dans l'année et qui durent une journée. Le nombre de participants à ces sessions, commercialisées via le catalogue du Centre, le site Internet et la newsletter, serait de 9 au maximum.

Tu es pour moi le chef le plus représentatif de la cuisine libanaise et je serais heureux et honoré que tu acceptes d'en être le « passeur », de la partager avec d'autres. Cette session d'une journée, que nous avons intitulée « La cuisine libanaise par Joseph Karam » - le titre est seulement suggéré, il est bien évidemment soumis à ton avis et inspiration - pourraient avoir lieu trois fois dans l'année.

Nous nous occuperions bien sûr de ton déplacement ainsi que de ton hébergement et je me propose de discuter directement avec toi de tes honoraires.

Dans l'attente de ta réponse que j'espère favorable, je te prie de croire, cher Joseph, à ma fidèle amitié.

Alain Ducasse



Cette édition
de

“ LA FRANCE pour TOUS ”

de Jacques CHIRAC

Président de la République Française

réservée à la République du Liban
a été réalisée en 100 exemplaires.

Numéro : 059 /100

Imprimé spécialement pour :

Wagih y. Karam & Joseph W. Karam

21.01.97

PRÉSIDENCE
DE LA
RÉPUBLIQUE

Aide de Camp

Mon Colonel,

Ci-joint ce livre destiné à M. KARAM, offert par
Monsieur le Président de la République (à l'issue de
son déplacement au Liban).

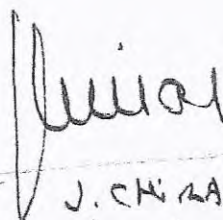
Je me permet donc, de faire appel à vous afin de
lui transmettre.

En vous remerciant d'avance et en vous priant
d'agréer, mon Colonel, mes salutations respectueuses

Restant
Aide de Camp

~~J.M. Nasser~~

A Monsieur Karame
Avec les cordiales amitiés,


J. CHIRAC
20-1-97

22-31 AGOSTO / 2003 **FOOD
FESTIVAL**

Rovereto · Trentino · Italia



WWW.MESCOLANZE.IT

Una Manifestazione promossa da Patapunfete
Associazione di Cultura materiale

A te

Joseph Karam

un grazie di cuore
per il tuo prezioso lavoro e la tua presenza.
Insieme a te Mescolanze Food Festival
ha potuto raggiungere
il suo ambizioso obiettivo.

Rovereto, 22-31 agosto 2003

Rinaldo Dalsasso

Chef Ristorante al Borgo - Rovereto

Paolo Bellini

Presidente Associazione Patapunfete



MESCOLANZE

POPOLI E SAPORI DEL MONDO



Beyrouth- Accueil, Association, apolitique et non confessionnelle à but non lucratif
Affiliée à la Fédération Internationale des Accueils Français et Francophones à l'Etranger
Tél : 71 105 110 – 76 651 586
Email : beyrouthaccueil@gmail.com – mgaglio26@gmail.com
Site Internet : www.beyrouth-accueil.com
BP : 166426 Achrafieh

Je suis l'actuelle présidente de Beyrouth Accueil, association regroupant des français et des francophones expatriés de différents horizons. Notre objectif est d'accueillir nos compatriotes, de les aider à s'intégrer au Liban, de leur faire connaître ce pays afin qu'ils puissent s'y adapter le mieux possible.

Chaque année nous organisons début juin, un dîner qui vient clôturer notre saison et célébrer la fête des mères françaises. Nous apportons un soin particulier à ce que cet évènement soit connoté français dans son organisation et son menu.

C'est à cette occasion que j'ai été amenée à rencontrer Mr Joseph Karam. Il m'avait été chaudement recommandé mais j'avais tout de même sollicité 3 traiteurs pour comparer.

Sa connaissance parfaite de notre pays et de notre culture lui a tout de suite permis de cerner exactement nos besoins et nos contraintes. Ponctuel lors de nos rendez-vous, réactif et concis dans nos échanges et dans le suivi et, j'ai immédiatement apprécié l'homme. Avenant, empathique, il nous a rapidement proposé le thème de notre soirée et conseillé judicieusement pour la mise en œuvre de notre soirée. 2 rendez-vous ont suffi à l'organisation et notre dîner a été un tel succès que nous avons réitéré cette année avec 190 convives !

Depuis que j'ai rencontré Joseph Karam, je le recommande à tous les français qui souhaitent organiser une manifestation soit dans un cadre professionnel soit personnel.

Martine Gaglio

Présidente de Beyrouth Accueil

**AMBASSADE DE FRANCE
AU LIBAN
Service de Coopération
et d'Action Culturelle**

République Française

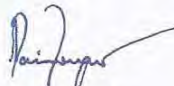
N° 871

ATTESTATION
-oOo-

Le soussigné certifie que la société LARISSA assure depuis mars 1999 la gérance du Café des Lettres, situé sur l'Espace des Lettres de la Mission Culturelle Française au Liban, rue de Damas à Beyrouth.

Le Café des Lettres est géré par la société LARISSA à la satisfaction de tous. Sa réputation est très bonne.

A Beyrouth le 07 Août 2000


Alain FOUQUET
Conseiller de Coopération
et d'Action Culturelle

JOURNAL L'HOTELLERIE FRANCE 1994

Formatio

Concours

Les "Toqués du café" à Lyon



*Sylvain Croce
et Joseph Karam,
les deux lauréats
du concours "Toqués
du Café", savourent
leur victoire avec
Jean-Pierre Jacob,
Guy Laussausain
et Pierre Orsi.*

**Sylvain Croce
(Lycée hôtelier
de Grenoble)
et Joseph Karam
(Ecole des arts culinaires
et de l'hôtellerie d'Ecully)
sont les deux nouveaux
"toqués du café"
couronnés à Lyon.**

POUR les membres du Syndicat national de l'industrie et du commerce du café, tout est parti d'un constat : que le produit dont ils assurent la vente et la promotion, pouvait désormais s'aventurer en cuisine et dépasser son seul rôle de boisson. Depuis avril 1992 et une première édition à Montpellier, un concours a donc été lancé, ouvert aux élèves des CAP, BEP, Bac Pro et BTH. A charge pour

eux de réaliser une recette où le café tiendrait toute sa place. En un mot, de le mettre à toutes les sauces...

Et après Montpellier (9 avril 1992), Strasbourg-Illkirch (10 décembre 1992), Lille (8 avril 1993) et Biarritz (2 décembre 1993), les candidats des Académies de Clermont-Ferrand, Grenoble, Limoges et Lyon se retrouvaient au LP François Rabelais de Dardilly, le 13 avril dernier. Composé de journalistes et de professionnels, et présidé par Jean-Pierre Jacob ("Le Batcau Ivre" à Courchevel), le jury a distingué Sylvain Croce, élève préparant un CAP/BEP au LTH de Grenoble pour ses "Langoustines au cahouet", et Joseph Karam, élève préparant le Bac Pro/BTH à l'EACH d'Ecully pour un remarquable "Cappuccino". Chacun a donc reçu des

maines de Jean-Loup Danon, président du SNICC un chèque de 10.000 francs.

A l'heure du choix, de nombreux éléments entraient en considération, de l'aspect à l'originalité, en passant par l'odeur, la saveur et la texture, sans oublier la ponctualité et l'efficacité dans le travail préparatoire et la réalisation. En reconstituant une tasse à café en chocolat marbré, et en la remplissant d'un parfait au café coiffé de chantilly moelleuse, Joseph Karam a impressionné le jury. D'origine libanaise, le lauréat souhaite reprendre le salon de thé familial au Liban lorsqu'il aura terminé ses études en France. Nul doute que ce premier succès sera un encouragement non négligeable...

J.F. Mesplède

ARTICLE DU FIGARO MAGAZINE

DU 1 MAI 1994

Deux nouveaux « Toqués du café » couronnés !

“Les Toqués du café», cinquième édition. Un concours qui réveille avec ses 10 000 F de prix pour les deux meilleurs élèves des lycées hôteliers de la région ayant planché sur une recette... à base de café. Organisée par le Syndicat national de l'industrie et du commerce du café (SNICC), cette édition 1994, présidée par Jean-Pierre Jacob (en tête du

jury composé de restaurateurs et de journalistes), a vu couronner deux jeunes Rhônalpins : Sylvain Croce, en préparation de CAP-BEP au Lycée technique hôtelier de Grenoble et Joseph Karam en bac pro-BTH à l'Ecole des arts culinaires et d'hôtellerie d'Ecully. Chacun a reçu un chèque de 10 000 F au cours d'un déjeuner chez Pierre Orsi. ● F.P.

Remise des prix à S. Croce et J. Karam chez Pierre Orsi.



27 AVRIL 1994

Café à toutes les sauces

Des recettes originales, salées ou sucrées, ayant pour dénominateur commun : le café

Poursuivant son tour de France des académies, la finale de la 5^e édition des « Toques du café » organisée par le Syndicat national de l'Industrie et du Commerce du café (SNICC) s'est déroulée dans les cuisines du lycée professionnel François-Rabelais de Dardilly.

Elle mettait en compétition dix élèves sélectionnés des classes terminales de lycées professionnels et de centres de formation d'apprentis (CFA) des académies de Clermont-Ferrand, Grenoble, Limoges et Lyon.

Une activité peu commune régnait donc ce jour dans l'établissement où chacun s'affairait aux fourneaux pour réaliser sa recette pré-sélectionnée par un jury composé des chefs de l'école supérieure de cuisine française de Paris. Recettes ori-

ginales, salées ou sucrées, dans lesquelles le café a mis non seulement son grain mais également apporte son arôme.

En présence d'un huissier, un jury, présidé par Jean-Pierre Jacob, chef du restaurant « Le bateau ivre » à Courchevel, et composé de professionnels et de journaliste au goût, apprécié et noté ces recettes, toutes très originales au parfum de café.

A l'issue de cette finale, un déjeuner au restaurant « Pierre Orsi » réunissait autour des tables Jean-Loup Danon, président du Syndicat national du café, les délégués académiques de l'enseignement technique, MM. Lucet et Delavoet, l'adjoint au Rayonnement de la ville de Lyon André Maréchal, les enseignants du lycée Rabelais et le proviseur Barratier, de nom-

breux invités et bien évidemment les dix élèves sélectionnés.

Il revenait au président du jury de faire connaître les deux lauréats. Dans la catégorie « bar professionnel », Sylvia Coce du lycée technique au hôtelier de Grenoble, pour sa « langoustine au cahouet » a eu la préférence du jury, et Joseph Karam de l'école des arts culinaires d'Écully, en catégorie « CAP/EP » a séduit les palars et dilaté les papilles avec « con cappuccino ».

Sous les applaudissements de l'assistance et de leurs camarades, Jean-Loup Danon remettait aux deux lauréats un fac-similé d'un chèque de dix mille francs.

Le petit noir, hors de ses tasses, peut réserver d'agréables surprises gastronomiques.



Tous des « toques du café »

AMBASSADE DE FRANCE
AU LIBAN

L'Ambassadeur

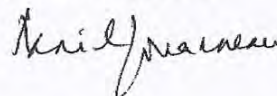
ATTESTATION

L'Ambassade de France fait appel depuis plusieurs années à la maison LARISSA pour l'organisation de la réception de la Fête Nationale du 14 juillet, qui rassemble chaque année environ 5000 invités.

Chaque réception donne lieu à un appel d'offres et le traiteur LARISSA a toujours fait les propositions les plus intéressantes. L'Ambassade s'est chaque fois félicitée de la qualité des buffets et du service, qui lui ont donné entière satisfaction.

Je recommande donc vivement cette excellente entreprise.

Beyrouth, 2 avril 1998



Daniel JOUANNEAU

IL FAIT L'ACTUALITÉ

Joe Karam étend le concept de Larissa en Arabie saoudite

Photo Mark Mansour

Joe Karam est tombé dans la marmite de la restauration depuis tout petit. Ses parents, Wajih et Nadia Karam, sont à l'origine de la société de traiteur et de pâtisserie, Larissa, qui vient d'investir 500 000 dollars dans de nouveaux équipements. Créée en 1976, elle a notamment à son palmarès des banquets dans plusieurs ambassades à Beyrouth. Trente ans plus tard, alors qu'il travaille au sein de l'entreprise familiale, Karam décide d'étendre le concept à la région du Moyen-Orient, et notamment en Arabie saoudite, un marché qu'il juge « très prometteur car il ressemble à celui du Liban au début des années 1990 ». Il n'a pas été très difficile pour lui de s'implanter dans le royaume : « Le Liban reste la référence en matière de Food & Beverage, et l'Arabie est très influencée par ce marché. » Karam s'associe à la famille Attieh, des commerçants qui détiennent déjà la Master franchise de la chaîne libanaise Casper et Gambini's. Ensemble, ils investissent 1,2 million de dollars dans un salon de thé-pâtisserie haut de gamme Larissa à Djeddah qui a ouvert ses portes en décembre 2006 et dont le retour sur investissement est prévu quatre ans après l'inauguration. Le chiffre d'affaires est de 850 000 dollars en 2007 et plus de deux millions de dollars sont prévus cette année. Désormais, il envisage de lancer à Djeddah, grâce notamment à la présence sur place de Georges Sakr, ancien directeur général de la société Sofit Catering, avec qui il travaille, une cuisine centrale afin de proposer des services de traiteur, sur le modèle de Larissa au Liban. Certains établissements du pays, comme le Lycée français et la British School, sont déjà des clients.

Né en 1974, cet homme discret a appris le métier de la restauration avec les meilleurs. Un stage de deux mois à Lyon, en 1992, chez le chocolatier Bernachon. Une expérience professionnelle qui lui permettra alors de « vérifier » qu'il aime « vraiment le métier de la restaura-



tion » et qu'il n'est pas simplement « influencé par sa famille ». La réponse est alors évidente et il décide d'entrer, la même année, à l'école de Paul Bocuse 1994 au concours Toquet du Café, son expérience se poursuit dans certaines des plus grandes cuisines françaises comme Les Trois Gros, trois étoiles au guide Michelin, ou encore chez le traiteur Potel et Chabot. Une fois ses classes terminées, il décide de rentrer à Beyrouth et de travailler pour un temps à l'hôtel Marriott en 1995 avant de rejoindre l'entreprise familiale l'année suivante. Il y assurera alors l'étude des projets et l'expansion de la petite société familiale au niveau local et international.

C'est alors que Larissa prend de l'ampleur. En moins de 10 ans, elle a su s'imposer sur le marché libanais. Elle distribue notamment pain et pâtisseries dans des établissements comme l'Intercontinental, le Sheraton, le

Rotana, ou encore le SkyBar. Outre les services de boulangerie, Larissa devient l'un des leaders des services traiteurs haut de gamme au Liban avec pas moins de 50 à 60 mariages par an, 8 000 couverts par jour dans les écoles, comme Notre-Dame de Jarnhour, le Collège protestant de Beyrouth, ou encore l'ESA ainsi que la cantine de la SGBL et de l'hôpital Sacré-Cœur. Joe Karam a également des parts (37,5 %) dans les projets de restaurants libanais tels que la Burj el-Andalous et le Café Andalous à Raouché.

Surfant sur la vague du succès, il envisage maintenant d'ouvrir son salon de thé-pâtisserie à Beyrouth d'ici à 2010 et pourquoi pas de l'étendre au Koweït. ■

En collaboration avec **hodema**^{sa}
hospitality development
www.hodema.net

Formatio

Concours

Les "Toqués du café" à Lyon



*Sylvain Croce
et Joseph Karam,
les deux lauréats
du concours "Toqués
du Café", savourent
leur victoire avec
Jean-Pierre Jacob,
Guy Laussausain
et Pierre Orsi.*

**Sylvain Croce
(Lycée hôtelier
de Grenoble)
et Joseph Karam
(Ecole des arts culinaires
et de l'hôtellerie d'Ecully)
sont les deux nouveaux
"toqués du café"
couronnés à Lyon.**

POUR les membres du Syndicat national de l'industrie et du commerce du café, tout est parti d'un constat : que le produit dont ils assurent la vente et la promotion, pouvait désormais s'aventurer en cuisine et dépasser son seul rôle de boisson. Depuis avril 1992 et une première édition à Montpellier, un concours a donc été lancé, ouvert aux élèves des CAP, BEP, Bac Pro et BTH. A charge pour

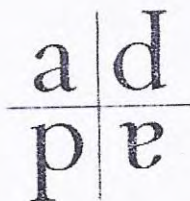
eux de réaliser une recette où le café tiendrait toute sa place. En un mot, de le mettre à toutes les sauces...

Et après Montpellier (9 avril 1992), Strasbourg-Illkirch (10 décembre 1992), Lille (8 avril 1993) et Biarritz (2 décembre 1993), les candidats des Académies de Clermont-Ferrand, Grenoble, Limoges et Lyon se retrouvaient au LP François Rabelais de Dardilly, le 13 avril dernier. Composé de journalistes et de professionnels, et présidé par Jean-Pierre Jacob ("Le Bateau Ivre" à Courchevel), le jury a distingué Sylvain Croce, élève préparant un CAP/BEP au LTH de Grenoble pour ses "Langoustines au cahouet", et Joseph Karam, élève préparant le Bac Pro/BTH à l'EACH d'Ecully pour un remarquable "Cappuccino". Chacun a donc reçu des

moins de Jean-Loup Danon, président du SNICC un chèque de 10.000 francs.

A l'heure du choix, de nombreux éléments entraient en considération, de l'aspect à l'originalité, en passant par l'odeur, la saveur et la texture, sans oublier la ponctualité et l'efficacité dans le travail préparatoire et la réalisation. En reconstituant une tasse à café en chocolat marbré, et en la remplissant d'un parfait au café coiffé de chantilly moelleuse, Joseph Karam a impressionné le jury. D'origine libanaise, le lauréat souhaite reprendre le salon de thé familial au Liban lorsqu'il aura terminé ses études en France. Nul doute que ce premier succès sera un encouragement non négligeable...

J.F. Mesplède



ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE

SOCIÉTÉ LARISSA
Monsieur Joseph Karam
Immeuble Wajih Karam
BP 46 / Rue Larissa
Hadath Beirut
LIBAN

Paris, le lundi 15 octobre 2001

LETTRE DE RECOMMANDATION

Je, soussigné, Monsieur Alain Ducasse, atteste que Monsieur Joseph Karam, est venu au Plaza Athénée en tant que consultant afin d'initier nos cuisiniers à la cuisine libanaise pour le séjour de la délégation de la Princesse Fahda, et ceci du 6 août jusqu'au 3 septembre 2001.

La Princesse et sa délégation, ainsi que l'Hôtel Plaza Athénée et moi-même, fûmes pleinement satisfaits de ses services durant le séjour de la délégation.

Alain Ducasse
Directeur des Cuisines

PRÉSIDENCE
DE LA
RÉPUBLIQUE

*Service intendance
FM/04t96cex*

Paris, le 30 avril 1996

LARISSA TRAITEUR
A l'attention de Monsieur Joseph KARAM
B.P. 46 HADATH BEYROUTH
LIBAN

Monsieur,

Je tiens à vous transmettre mes plus vifs remerciements quant à la qualité des prestations effectuées par vous mêmes et votre personnel lors de la visite officielle au Liban de Monsieur Jacques CHIRAC, Président de la République, du 4 au 6 avril 1996.

Soyez, je vous prie mon interlocuteur auprès de tout votre personnel pour lui communiquer mon entière satisfaction et sachez que je vous suis reconnaissant pour le travail que vous avez su mettre en oeuvre.

Tous les commentaires sont unanimes pour reconnaître que cette consultation fut un franc succès dont une part vous revient de droit.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments les plus amicaux.

*Bravo à la génération montante la
relève est assurée ..*

L'intendant

Patrick MORLOT



Tradition & ré-évolution par Jacques MAXIMIN,
consultant d'Alain Ducasse Entreprise.

Couleurs, parfums, saveurs du Grand Sud,
entre Nice et l'Italie.

Type de restauration : haute cuisine
Durée : 1 jour / 8 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 550 € H.T.
Dates : 11 février, 20 mai, 7 septembre 2009



Réflexion & création par Andoni Luis ADURIZ,
restaurant Mugaritz à Errenteria, Espagne.

Parcours initiatique ponctué de théories sur la tradition, la
création, l'observation, les préjugés, le plaisir, la technologie,
l'imprévisible, le jeu.

Type de restauration : haute cuisine
Durée : 1 jour / 8 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 550 € H.T.
Dates : 27 avril, 9 octobre 2009



Cuisine toscane par Christophe MARTIN,
restaurant l'Andana à Castiglione Della Pescaia, Italie.

Respect des produits de tradition. Harmonie du "juste
équilibre". Raffinement dans l'authenticité
(histoire, produit, terroir).

NOUVEAUTÉ

Type de restauration : haute cuisine,
traditionnelle
Durée : 1 jour / 8 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 550 € H.T.
Dates : 12 février, 8 septembre,
30 novembre 2009



Nouvelle cuisine japonaise
par Hsaiyuki TAKEUCHI, restaurant Kaiseki à Paris.

Philosophie et tradition du Kaiseki : le beau, le bon et le
sain. Technique du sushi : fraîcheur extrême, rapidité
d'exécution, précision de la découpe.
Nouvelle cuisine japonaise - créativité artistique.

NOUVEAUTÉ

Type de restauration : conceptuelle, à thème,
de spa, de thermes
Durée : 1 jour / 8 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 550 € H.T.
Dates : 18 février, 19 mai, 9 septembre 2009



Cuisine libanaise autour de l'huile de sésame
par Joseph KARAM, Larissa à Beyrouth, Liban.

Utilisation de l'huile de sésame dans des entrées, des plats
chauds, des desserts. Menu complet à base de poissons,
viandes, volailles.

NOUVEAUTÉ

Type de restauration : haute cuisine, à thème
Durée : 1 jour / 8 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 550 € H.T.
Dates : 19 février, 18 mai, 10 septembre 2009



Cuisine bio-végétarienne
Par Jean Montagard, Chef spécialiste en cuisine bio-végétarienne.

Utilisation de produits bio (légumes, épices, algues, céréales,
etc.). Cuisine variée, colorée, originale entre équilibre, santé
et goût.

NOUVEAUTÉ

Type de restauration : conceptuelle, de spa,
de thermes, à thème
Durée : 3 jours / 24 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 1350 € H.T.
Dates : 28-30 avril, 15-17 juillet,
14-16 octobre, 1-3 décembre 2009

L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie au Centre de Formation



ENSP
ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE LA PATISserie



Collection de desserts à l'assiette

Déclinaisons de desserts qui s'adaptent
au moment (fêtes, saison, etc.).

Type de restauration : tous
Durée : 4 jours / 32 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 650 € H.T.
Dates : 30 mars-2 avril, 20-23 juillet 2009



Chocolat, etc.

Noir, lait, doux, amer, moelleux,
croustillant : le chocolat « dans tous ses états ».

Type de restauration : tous
Durée : 2 jours / 16 heures
Lieu : Argenteuil
Prix : 825 € H.T.
Dates : 6-7 avril, 9-10 novembre 2009